



## TAVOLETTA CROCCANTE FONDENTE AL PISTACCHIO

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE ECUADOR 70% CON RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO - RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA DI CIOCCOLATO

#### PREPARAZIONE

Foderare degli stampi in policarbonato per tavolette con il cioccolato monorigine temperato cercando di formare una "camicia" sottile.

Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.

### RIPIENO CROCCANTE

#### PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

### RIPIENO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 250
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 200
SALE FINO	g 2

#### PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un sac a poche, farcire la camicia con il ripieno facendo vibrare continuamente la tavoletta.

Far cristallizzare a 15°C per pochi minuti e richiudere con il cioccolato temperato.

Lasciare cristallizzare 15°C fino a completo distacco dallo stampo, dopodichè smodellare.

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato utilizzato per realizzare la camicia può essere sostituito con gli altri cioccolati fondenti della gamma SINFONIA o MINUETTO.